



MASSIMO DELLA ROCCA

O Bacalhau do rey

ovvero storia di un ambizioso progetto mercantile naufragato in autostrada



Bacalhà salato

un'insegna: "O rey do Bacalhau" che a buon diritto sovrastava l'ingresso di una delle tante botteghe della via. Discesi dal tram ritornammo sul nostro percorso e ci introducemmo nel "reale" esercizio che in realtà altro non era che un imponente magazzino stracolmo di bacalhà essiccati e ben disposti in base alla qualità, alle dimensioni, alla provenienza e al prezzo, sulle numerose scaffalature collocate lungo le pareti perimetrali del locale.

In breve, essendone ghiotti ne comprammo una discreta quantità a un prezzo talmente contenuto che un po' per giuoco un po' seriamente si cominciò a valutare l'opportunità di farne un commercio o

La storia di questo bacalhà al forno con patate e cipolle ebbe inizio alcuni anni orsono quando Luisa (la sorella di mia moglie Cinzia) e suo marito Massimo ci ospitarono per un breve soggiorno in Portogallo (dove notoriamente esistono 365 ricette di bacalhà) in un grazioso e comodo villino sulle sponde dell'Oceano Atlantico, affittato per il periodo estivo nella regione dell'Algarve.

Durante il soggiorno, dedicammo una giornata alla visita della Capitale, Lisbona, dove ci "imbarcammo" su uno dei numerosi tram turistici che percorrono le anguste e ripide vie del centro storico della città di cui gli abitanti vantano orgogliosamente i "sette colli" (che per la verità sarebbero almeno otto) con implicito riferimento alla Città Eterna.

Il fascino della città, oltre che sulle bellezze architettoniche, sopravvissute ai numerosi terremoti del passato e tuttavia ancora numerose, a mio avviso, si fonda su di una luce particolare, calda e vivida allo stesso tempo, probabile effetto del duplice riverbero del mare e del fiume Tago che la lambisce in prossimità del suo vasto estuario. Quasi al termine dell'esaltante percorso ci colpì



Bacalhà ammolato

quantomeno un paio di viaggi all'anno per assicurarci una scorta a uso familiare a costo zero.

Dopo un paio di giorni mia moglie e io tornammo in Italia con un volo di linea affidando ai Nostri il compito di trasferire la preziosa merce via terra con la loro auto con la quale avevano percorso comodamente il tragitto di andata da Torino in tre giorni.

Il loro viaggio di ritorno tuttavia, a causa dei persistenti effluvi prodotti dalla prelibata merce stivata nel bagagliaio complice la temperatura decisamente superiore alle medie stagionali, subì una imprevedibile accelerazione da record sui tempi di percorrenza (meno di ventiquattro ore no stop) e naturalmente il naufragio sul nascere dell'ambizioso progetto mercantile.



In preparazione



In tavola

Ingredienti per quattro persone:

6-8 etti di baccalà salato (da tenere preventivamente in acqua dolce per almeno 48 ore, cambiando l'acqua ogni 8 ore. I più pigri possono acquistare del baccalà già "ammollato" che dovrà essere spellato e tagliato a pezzettoni). Tre-quattro patate; due cipolle bianche; tre spicchi d'aglio; alcuni capperi; olio sale pepe q.b.

Tagliate a fettine sottili sia le patate che le cipolle. Disponete uno strato di patate sul fondo della teglia leggermente unta, disponetevi sopra i pezzi di baccalà, le cipolle e i capperi sgocciolati, ricoprite con un ulteriore strato di patate e i tre spicchi d'aglio (se piace) infilati con degli stuzzicadenti per poter essere facilmente individuati e rimossi una volta assolta la funzione aromatizzante. Una spolverata di pepe e un filo d'olio e il gioco è fatto (è prevista una versione colorata con aggiunta di qualche pomodorino pelato). Infornate per circa 40 minuti controllando il grado di cottura delle patate in superficie.